



Prosecco Extra Dry

Linea PREMIUM



Varietà: Glera



Tipo di Terreno: argilloso e calcareo, ricco di microelementi e minerali, ideale per conferire eleganza e complessità aromatica



Periodo di Vendemmia: fine agosto, con selezione delle migliori uve



Vinificazione: pressatura soffice dei grappoli e prima fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata con lieviti selezionati. Lenta rifermentazione in autoclave secondo il metodo Charmat per oltre 90 giorni, al fine di ottenere maggiore finezza del perlage ed esaltare eleganza e complessità aromatica



Colore: giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli, perlage finissimo e persistente



Profumo e Sapore: elegante e raffinato, con intense note di mela verde, pera Williams e fiori bianchi, accompagnate da delicate sfumature agrumate e minerali. Al palato è morbido, armonioso e cremoso, con freschezza equilibrata, ottima sapidità e finale lungo, elegante e fruttato



Abbinamenti: perfetto come aperitivo di classe, accompagna idealmente ostriche, crostacei, crudi di pesce, antipasti raffinati, risotti delicati e cucina mediterranea gourmet



Gradazione Alcolica: 11% vol.



Zuccheri Residui: 10-12 g/l



Temperatura di Servizio: 6/8°

